



## Bilaga 3 Livsmedelskontroll 2025

1 Sammanfattning .....	2
2 Mål och framgångsfaktorer .....	2
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll .....	5
4 Samordning.....	5
5 Befogenheter och resurser för kontrollen .....	5
6 Organisation och utförande av kontrollen .....	7
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen .....	8
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen .....	9
9 Beredskap .....	9
10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan .....	10
11 Krav som ska kontrolleras.....	10

## 1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625.

Kontrollplanen beskriver den kontroll som myndigheten ska bedriva under året, baserat på riskklassningen av samtliga verksamheter för den kommande femårsperioden.

## 2 Mål och framgångsfaktorer

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma övergripande mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel, inkl. dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är korrekt.
- De livsmedelsproducerande djuren och växterna är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

### 2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra nationella fokusområden med effektmål fastställts.

<b>Fokusområde</b>	<b>Effektmål</b>
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

## Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2022-2025. De mål som bedöms beröra Stockholm finns redovisade i tabellen nedan.

<b>Mål 1</b>	MIKROBIOLOGISKA OCH KEMISKA FAROR I FAROANALYS OCH BEREDNING VID VATTENVERK Alla dricksvattenanläggningar
<b>Mål 2</b>	SÄKERHET VID VATTENVERK OCH RESERVOARER Alla dricksvattenanläggningar
<b>Mål 3</b>	NYCKELHÅLSMÄRKNING Huvudkontor och tillverkare
<b>Mål 4</b>	FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN Grossister
<b>Mål 5</b>	EKOLOGISKA VAROR Grossister, huvudkontor, matmäklare, tillverkare och butiker
<b>Mål 6</b>	LIVSMEDELSINFORMATION VID E-HANDEL E-handelsbutiker som säljer kosttillskott och konfektyr
<b>Mål 7</b>	HANDELSNORMER FÖR TONFISK OCH SARDINER Grossister och huvudkontor
<b>Mål 8</b>	SPÅRBARHET KÖTT Butiker, grossister, matmäklare och tillverkare
<b>Mål 9</b>	SKYDDADE BETECKNINGAR Grossister och huvudkontor
<b>Mål 10</b>	ALLERGENA INGREDIENSER HOS GROSSISTER Grossister
<b>Mål 11</b>	SPÅRBARHET ÄGG Butiker och grossister
<b>Mål 12</b>	AKTÖRER SOM SLÄPPER UT HONUNG PÅ MARKNADEN Butiker, grossister, huvudkontor och matmäklare
<b>Mål 13</b>	FRÄMMANDE ÄMNEN I VÄXTBASERADE KOSTTILLSKOTT – FRÄMMANDE ÄMNEN Kosttillskott
<b>Mål 13</b>	FRÄMMANDE ÄMNEN I VÄXTBASERADE KOSTTILLSKOTT – OTILLÅTNA VÄXTER Kosttillskott
<b>Mål 14</b>	FUSK MED TONFISK Grossister, huvudkontor och matmäklare
<b>Mål 15</b>	PLASTPRODUKTER MED OTILLÅTNA NATURMATERIAL FCM-importörer som tar i dessa produkter till EU, producenter som tillverkar eller förädlar dessa produkter och grossister som säljer vidare dessa produkter till andra företag
<b>Mål 16</b>	GLYKOALKALOIDER I POTATIS Butiker, huvudkontor och tillverkare av förädlade potatisprodukter
<b>Mål 17</b>	KONTROLL AV KONTAKTMATERIALVERKSAMHETER FCM- importörer, tillverkare av kontaktmaterial

## 2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP):

*3.6.1 Konsumenterna i Stockholm har säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig märkning*

*3.6.2 Miljö- och hälsoskyddsnämnden arbetar brottsförebyggande genom att upptäcka och motverka livsmedelsbedrägerier och fusk*

### Beskrivning

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har utfört de planerade kontrollerna i kontrollplanen samt de händelsestyrda och de uppföljande kontroller som bedömts som nödvändiga. Alla nyregistrerade anläggningar har kontrollerats inom tre månader från det att verksamheten startats.

Livsmedelskontrollen arbetar för att konsumenterna har säkra livsmedel och inte blir vilseledda, samt att företag kan konkurrera på lika villkor.

### Aktiviteter:

- Under 2025 kontrollera de anläggningar som enligt den operativa planen ska erhålla planerad kontroll och utföra cirka 7000 kontroller. Planerade kontroller inklusive kontroll av nya verksamheter samt uppföljande kontroller vid konstaterade avvikelser.
- Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan.
- Fortsätta arbetet i den särskilda grupp som arbetar med livsmedelsfusk. Gruppen fokuserar på inkomna tips om livsmedelsfusk och uppsökande verksamhet för att komma åt de som inte står under förvaltningens vanliga kontroll.

## 2.3 Planerade kontroller

Nämnden tillämpar "Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll" (riskklassningsmodellen). Den riskklass som en anläggning är placerad i avgör hur många kontroller de ska ha under en 5-års period. Planeringen av vilka objekt som ska erhålla kontroll framgår av den operativa planen. Det faktiska utfallet minskar beroende på hur många verksamheter som upphör under året.

## **3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll**

### **3.1 Ansvarsfördelning i Sverige**

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige. Kommunerna är behörig myndighet för verksamheter som bedrivs i kommunen. För mer information om Sveriges kontrollorganisation hänvisas till Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

### **3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm**

Miljö- och hälsoskyddsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personalen på miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll.

### **3.3 Opartiskhet**

Anställda och förtroendevalda i offentlig verksamhet har ett särskilt ansvar att bekämpa mutor och andra former av korruption samt upprätthålla kravet på saklighet och opartiskhet. På så sätt rubbas inte medborgarnas förtroende och rättssamhället försvaras och stärks. Vägledning för dig som arbetar inom offentlig verksamhet finns på stadens intranät.

## **4 Samordning**

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamheten, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet, och bidra till att likrikta kontrollen i landet. Här kommer några exempel på nätverk som bedöms som viktiga och som nämnden har för avsikt att fortsätta med de kommande åren:

- SILK (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) – chefsnätverk inom Miljösamverkan Stockholms län, för Stockholmsregionens chefer och samordnare inom livsmedelskontroll. Ökar likheten i bedömningar mellan de olika kommunerna, genomför gemensamma projekt och tar fram gemensam provtagningsplan.
- Storstad – samverkan mellan de stora kommunerna Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala. Livsmedelsverket brukar också delta vid träffarna.
- Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan (SNOL) – nationellt nätverk med bred representation från Sveriges kommuner. Arbetar främst med att bevaka kommunernas intressen i kontrollen.

## **5 Befogenheter och resurser för kontrollen**

### **5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter**

Kontrollmyndigheterna har befogenheter att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Exempel på åtgärder som följer av lagstiftningen är myndigheternas rätt till tillträde och upplysningar som regleras i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och förordning (EU) nr 2017/625.

Myndigheterna kan fatta tvingande beslut. Att beslutet är tvingande innebär att den det riktas till måste följa det. Myndigheterna har även tillgång till verktyg som kan användas för att få en aktör att följa ett beslut även om den motsätter sig det.

## 5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år. Eftersom kontrollen är avgiftsfinansierad finns det inga finansiella hinder att anställa tillräckligt med personal.

För att säkerställa att intressekonflikter undviks för kontrollpersonalen har nämnden rutiner för jäv och bisysslor. Dessa återfinns på intranätet. Tack vare att myndigheten är så stor har vi goda möjligheter att fördela arbetet så att ingen handläggare kontrollerar anläggningar där de har en relation till företagets företrädare. I samband med introduktion av nyanställd personal på avdelningen för livsmedelskontroll ges alltid anvisningar om detta.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bilar, utrymme för förvaring av livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel, skyddsutrustning (arbetskläder).

### Sammanställning resursbehov, inspektör

Tabellen nedan visar det uppskattade resursbehovet för kontrollverksamheten. Behovet kan variera under året beroende på hur antalet verksamheter förändras och hur lång tid respektive kontroll tar.

	<i>Antal kontroller</i>	<i>Timmar</i>	
		<i>Deb</i>	<i>Ej deb</i>
Planerad kontroll	5 600	22 400	
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	400	1 600	
Uppföljande kontroll vid avvikelser	750	1 500	
Misstänkta matförgiftningar	200	300	500
Klagomål och information om avvikelser	400	500	1 000
RASFF	200		800
<b>Summa:</b>	Ca 7550	Ca 26 300	2 300

## 5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Samtliga anläggningar riskklassas enligt livsmedelsverkets riskklassningsmodell som framgår av planeringen i kapitel 2.3. Avgiften för samtliga kontroller, både planerade och uppföljande kontroller samt kontroller i samband med klagomål, tas ut för den faktiska nedlagda tiden.

Hur timtaxan har räknats ut framgår av det så kallade taxeärendet.

## **5.4 Kompetenskrav och utbildning**

Förvaltningen gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetens-försörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, men även rekrytering kan vara aktuellt.

## **6 Organisation och utförande av kontrollen**

### **6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt**

#### **Register och resursbehov**

Nämnden för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet Ecos. I registret framgår bland annat vilken verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, var verksamheten bedrivs eller om den är mobil utan fast adress, verksamhetens riskklass och årliga kontrolltid samt praktisk information som öppettider.

#### **Införande av anläggningar i registret**

De allra flesta anläggningar som Stockholm stad har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan kan lämnas in via e-tjänst för ändamålet eller på pappersblanketter. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprovning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en anmälningsavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit besökt och kontrollerad.

Så kallade animalieanläggningar ska godkännas innan verksamheten startar och innan de förs in i registret. Det är Livsmedelsverket som godkänner anläggningarna. När anläggningen är godkänd överlämnar Livsmedelsverket kontrollen av anläggningen till nämnden.

### **6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll**

Kontrollen för de enskilda anläggningarna bestäms med stöd av livsmedelsverkets riskklassningsmodell. Kontrollfrekvensen framgår av riskklassningen och den operativa planen. Vad som ska kontrolleras för respektive anläggning, dvs vilka lagstiftningsområden, operativa mål och eventuellt projekt som är aktuella, framgår av kap 11.

### **6.3 Instruktioner för utförande av kontroll**

Avdelningen för livsmedelskontroll har sammanställt instruktioner för kontrollen i en samarbetsyta på intranätet, kallad "kontrollrummet". Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Avdelningen har också ett dokument "Frågor och svar" med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med kalibreringsmöten på avdelningen. Därutöver används Livsmedelsverkets vägledning och kontrollwiki.

## 6.4 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet SGS för analys och hämtning av prover. Provtagning görs som en del av den planerade kontrollen, då oftast som verifierande provtagning, som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet, och i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

Provtagningsprojekt planeras tillsammans med flera andra kommuner i Storstockholm som en del av SILK-samarbetet.

## 6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren.

Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt ur Ecos med hjälp av ett rapporteringsverktyg.

## 6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Resultatet från kontrollen redovisas för allmänheten dels på stadens webbplats, och i en app som heter "Livsmedelskollen". För ge företagen en möjlighet att ha synpunkter på utförd kontroll där avvikelser har konstaterats, fördröjs publiceringen av resultatet med två veckor.

## 7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen och i en kontrollrapport. Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp i en extra, kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.



## 8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

### 8.1 Uppföljning

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd, och att den blir utförd på det sätt som avdelningsledningen beslutat. I nedanstående tabell sammanställs vilka aktiviteter som görs för att uppfylla målen och hur vi följer upp dem.

Aktivitet	Uppföljning
Under 2024 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.3 ska erhålla planerad kontroll.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Utföra cirka 7000 kontroller, inklusive planerade kontroller, första årliga kontroller, uppföljande extra offentliga kontroller vid konstaterade allvarliga avvikelser.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan. För misstänkt matförgiftning genomförs inspektion normalt inom 2 arbetsdagar.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.

### 8.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Länsstyrelserna utför normalt revisioner av livsmedelskontrollens verksamhet, men dessa är för närvarande pausade.

Syftet med revisionerna är att granska och utvärdera att kontrollmyndigheterna har planerade verksamheter, att planerna följs, hur det praktiska arbetet utförs och om det ger resultat, det vill säga att kontrollen är verkningsfull genom att avvikelser upptäcks och åtgärdas.

Avdelningen har även en revisionsgrupp, Kvalitetssäkringsgruppen (KSG) som utför internrevisioner. KSG tar fram treårsplaner för revisionerna och mer detaljerade planer för varje år. Planerna fastställs av avdelningens ledningsgrupp, ALG.

### 8.3 Utvärdering

I syfte att säkerställa att avvikelser fångas upp, att inspektören gör rätt bedömning och att man följer nämndens rutiner och plan för kontrollen utförs kvalitetssäkrande kontroller löpande under året.

## 9 Beredskap

Avdelningen har en beredskapsplan som ska användas när en allvarlig händelse inom Livsmedelskontrollens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver avdelningens ordinarie rutiner. Planen utgår ifrån de krav som finns i förordning (EU) 2017/625

där det anges att kontrollmyndigheten ska upprätta en beredskapsplan som stöd vid kriser som rör dricksvatten och livsmedel. Planen innehåller de moment som föreskrivs i 3 h § Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21).

## 10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen.

Kontrollplanen finns på [NKP-webben](#).

## 11 Krav som ska kontrolleras

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrollfrekvens, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar. För varje bransch finns checklistor där nämnden pekar ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, och när eller hur ofta. Generellt gäller att alla krav inte är relevanta för alla verksamheter i branschen, och kontrollerna görs för de anläggningar där det är relevant.

### 11.2 Fokusområden

För att tydliggöra områden som är viktiga att prioritera under året pekas ett antal fokusområden ut. Det kan t.ex. vara operativa mål, eller risker som är viktiga att kontrollera. Nedan redovisas fokusområden 2025

#### Butik

- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Spårbarhet kött (Mål 8)
- Spårbarhet ägg (Mål 11)
- ABP
- Kontroll av Allergimärkningen, den egna märkningen (funktionshinderrådet)
- Skyltning i fiskdisk
- Mikrobiologiska kriterier
- Hållbarhetsanalys

**Dricksvatten**

- Säkerhet vid vattenverk och reservoarer (Mål 2)

**Grossist**

- Fet fisk från Östersjön (Mål 4)
- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner (Mål 7)
- Spårbarhet kött (Mål 8)
- Skyddade beteckningar (Roquefort, Prosciutto di Parma, Feta) (Mål 9)
- Allergena ingredienser hos grossister (Mål 10)
- Spårbarhet ägg (Mål 11)
- Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)
- Fusk med tonfisk (Mål 14)

**Huvudkontor**

- Nyckelhålmärkning (Mål 3)
- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Livsmedelsinformation vid e-handel (Mål 6)
- Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner (Mål 7)
- Spårbarhet kött (Mål 8)
- Skyddade beteckningar (Roquefort, Prosciutto di Parma, Feta) (Mål 9)
- Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)
- Fusk med tonfisk (Mål 14)

**Kosttillskott och hälsokost**

- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Livsmedelsinformation vid e-handel (Mål 6)
- Provtagningsprojekt

**Matmäklare**

- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner (Mål 7)
- Spårbarhet kött (Mål 8)
- Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)

**Skola och omsorg**

- Hantering av allergener

**Storhushåll**

- Spårbarhet
- Flergångsmaterial
- Tillsatsprojekt, färgämnen

**Mobila**

- Flergångsmaterial

**Tillverkningsanläggning**

- Nyckelhålsmärkning (Mål 3)
- Ekologiska livsmedel (Mål 5)
- Spårbarhet kött (Mål 8)
- Hållbarhetsanalys